



PRESSEINFORMATION

April 2022

Das Atmosphere Kanifushi zelebriert die vegetarische Küche mit Gastkoch Fabrizio Marino

Vegetarische Küche auf Gourmetniveau im Restaurant JUST VEG – Von 27. bis 30. Juli 2022 genießen Gäste ein exklusives Menü im ersten vegetarischen Restaurant auf den Malediven

München – 25. April 2022. Viele achten heutzutage verstärkt auf ihren ökologischen Fußabdruck. Ein Fokus liegt dabei auch auf umweltbewusster Ernährung, Alternativen zu Fleisch sowie pflanzenbasierter Küche, die in der globalen Kulinarikszene schon länger auf dem Vormarsch ist. Bereits 2013 war das Fünf-Sterne-Resort Atmosphere Kanifushi seiner Zeit voraus, als es das erste ausschließlich fleischlose Restaurant der Malediven – JUST VEG – eröffnete. Vom 27. bis 30. Juli 2022 zelebriert das Restaurant erneut die zeitgenössische vegetarische Küche mit einer exklusiven viertägigen Veranstaltung. Unter der Ägide des renommierten italienischen Gastkochs Fabrizio Marino tischt das JUST VEG ein speziell kuratiertes, limitiertes Gourmet-Menü auf und lädt zum vegetarischen Fine Dining ein. Getreu der Philosophie der Atmosphere Hotels & Resorts – „Joy of Giving“ – ist das Menü im All-inclusive-Angebots des Resorts enthalten. Somit bietet sich allen Gästen die einmalige Gelegenheit, im JUST VEG feinste italienische und französische Gerichte mit Blick auf das türkisfarbene Meer zu genießen.



© Atmosphere Hotels & Resorts

Feinste Gourmetküche auf Pflanzenbasis

Fabrizio Marinos Küche verbindet traditionelle und moderne Gerichte mit einem authentischen abendländischen Schwerpunkt. Das extra für das Atmosphere Kanifushi kreierte Menü basiert auf Marinos umfassendem Wissen über natürliche, vegetarische Zutaten und einer Qualität, die diese in ihrer Einfachheit wertschätzt. Jedes Gericht ist ein Höhepunkt dieses kreativen Prozesses, der mit einem kulinarischen Hochgenuss endet. Alle Aspekte des Menüs werden zusammen mit Service, Musik und Sprache zu einem

ausgewogenen Erlebnis abgestimmt. Das Menü beinhaltet unter anderem Vorspeisen wie eine frische Tomatensuppe mit Avocado, Erdbeeren und Fruchtsorbet oder eine italienische und französische Käsemousse mit Birnenterrine und Senf. Zu den Hauptspeisen zählen beispielsweise mit Butter und Salbei überbackene Kartoffelgnocchi mit Spargel, mit Petersilie gewürztes Risotto mit Artischocken und Oliven oder gebratene Pilze mit knusprig-weicher Polenta und aromatischem Mangold. Den Abschluss des Menüs bildet ein erfrischender Zitronenquark mit Vanilleeis.

Chefkoch Fabrizio Marino freut sich auf das Event: „Seit mehreren Jahren arbeite ich mit dem spannenden Restaurant JUST VEG zusammen. Es ist immer wieder eine Freude, wiederkehrende Gäste zu treffen. Ihr Lächeln inspiriert mich jedes Mal zu neuen Höchstleistungen. Das diesjährige, speziell zusammengestellte Menü bringt den Fokus des Restaurants zurück zu subtilen Aromen durch erfrischende, westliche Gerichte.“

Über Fabrizio Marino

Chefkoch Fabrizio Marino ist bekannt für seine natürliche italienische Haute Cuisine, die nicht nur köstlich und gesund ist, sondern auch einen wichtigen ethischen Aspekt hat. Er arbeitet seit vielen Jahren mit dem bekannten Koch Pietro Leemann zusammen, der 2015 den ersten Michelin-Stern für ein vegetarisches Restaurant erhielt. Vor Kurzem eröffnete Fabrizio Marino mit *Maggese* sein revolutionäres vegetarisches Restaurant im Herzen der Toskana.

Über das Atmosphäre Kanifushi Maldives

Das Atmosphäre Kanifushi ist nur einen kurzen 35-minütigen Flug mit dem Wasserflugzeug vom internationalen Flughafen Malé entfernt. Abseits der ausgetretenen Pfade, an einem abgelegenen Rand des Lhaviyani-Atolls, bietet dieses tropische Refugium 162 freistehende Villen am Strand und über dem Wasser. Mit dem All-inclusive-Angebot Kanifushi Plan™ genießen die Gäste ein stressfreies Fünf-Sterne-Resort-Erlebnis.

Weitere Informationen zu den Atmosphäre Hotels & Resorts und dem Atmosphäre Kanifushi unter www.atmospherehotelsandresorts.com und www.atmosphere-kanifushi.com.

ÜBER ATMOSPHERE HOTELS & RESORTS

Atmosphäre Hotels & Resorts ist eine dynamische und schnell wachsende Hotelgruppe im Indischen Ozean, die derzeit sechs Resorts auf den Malediven betreibt und weitere Expansionspläne für Indien, Sri Lanka, Nepal und Bhutan hegt. Atmosphäre verfügt über ein Portfolio von drei angesehenen Marken – THE OZEN COLLECTION, COLOURS OF OBLU und By Atmosphäre – von denen jede eine große Vielfalt an Erlebnissen bietet. Dieses Jahr folgen zwei neue COLOURS OF OBLU-Resorts: OBLU SELECT Lobigili eröffnete am 24. März und OBLU XPERIENCE Ailafushi empfängt Gäste ab 19. Mai 2022.

[Link](#) zum Foto-Download

Bildrechte: © Atmosphäre Hotels & Resorts

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Anja Höbler
Bavariaring 38
D-80336 München
Tel.: +49 (0)89 45 21 86-15



E-Mail: anjah@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

